

## ENTRÉES FROIDES

- Assortiment de charcuterie **au kg**
- Plateau de crudités assortie **au kg**
- Avocat aux crevettes **3€60 pce**
- Avocat au crabe **3 €60 pce**
- Viandes froides (poulet, porc, agneau, rosbeef) **au kg**
- Coquille de saumon **3 €70 pce**
- Coquille de crabe **4 € 00 pce**
- Saumon froid à la parisienne **6€50 pce**  
(min 10 personnes)
- Darne de colin **7€ 20 pce**
- Jambon en gelée **6€20 pce**  
(min 10 personnes)

## ENTRÉES CHAUDES

- Feuilleté de saumon **28€00 kg**
- Feuilleté au jambon **19€50kg**
- Feuilleté de chèvre **2€50 pce**
- Bouchée à la reine **3€30 pce**
- Bouchée au fruits de mer **3€70 pce**
- Coquille st Jacques **6€00 pce**



## POISSONS CHAUDS

- Lotte à l' américaine **9€00 pce**
- Saumon à l'oseille **6€20 pce**
- Sandre sauce normande **8€50 pce**
- Corolle de sole aux petits légumes **5€50 pce**
- Paupiette de saumon farcie **6€50 pce**

## VIANDES CHAUDES

- Blanquette de veau **28€90 kg**
- Gigot d'agneau à la provençale **26€90 kg**
- Suprême de poulet sauce normande **21€90 kg**
- Cuisse de canard à l'orange ou aux pêches **7€10 pce**
- Mignon de porc aux girolles **26€50 kg**
- Filet de bœuf en brioche sauce périgueux  
(min 8 pers) **11€00 pce**
- Jambon en croûte au porto  
(min 8 pers) **9€50 pce**

## PLATS UNIQUES 8€50/PERS

- Couscous royal
- Paëlla
- Coq au vin
- Cassoulet
- Choucroute garnie
- Choucroute de la mer
- Tartiflette

## LÉGUMES

- Pommes val de loire **12€90 kg /2€80 pce**
- Gratin dauphinois **11€80 kg /2€80 pce**
- Fagot de haricots vert **22€50 kg**
- Tomates provençales **12€00 kg**
- Riz pilaf **8€00 kg**
- Flan de légumes **2€50 pce**

## APÉRITIF

- Pains surprises au choix **27€00 pce**  
charcuterie,fromages,poissons **8 pers**
- Fours cocktails **23€90 kg**
- Canapés traiteur **0€55 pce**

